



POLITICA DI QUALITA', AMBIENTE, SICUREZZA ALIMENTARE
Allegato D

Ed. n° 04
del 02/08/2020
Pagina 1 di 2

OLYMPIA

intende confermare attraverso la **Politica di Qualità, Ambiente, Sicurezza Alimentare** l'impegno a garantire, per mezzo dell'applicazione costante del sistema di gestione integrato, il soddisfacimento dei requisiti del cliente e delle aspettative delle proprie parti interessate ed il miglioramento continuo della sicurezza alimentare e dei servizi offerti.

Inoltre attivare e mantenere un Sistema di Gestione Ambientale all'interno di un'azienda di ristorazione in accordo con la norma UNI EN ISO 14001 significa produrre pasti e ridurre, prevenire e limitare gli impatti negativi sull'**ambiente** nelle attività di tutti i giorni nel rispetto del territorio circostante.

Per quanto concerne la Sicurezza Alimentare, mettere in atto un sistema di gestione HACCP e di rintracciabilità mirato al presidio dei rischi igienico-sanitari che, attraverso opportune fasi di prevenzione e controllo, assicuri i più elevati standard di sicurezza alimentare per garantire la produzione di prodotti igienicamente sicuri e la rintracciabilità degli stessi. Impiegare personale consapevole dell'importanza delle proprie attività nel conseguire gli obiettivi di qualità e sicurezza igienica delle preparazioni alimentari.

Gli indirizzi per la qualità e per la sicurezza alimentare delineati sono attuati per il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Operare in modo totalmente conforme a tutte le disposizioni legislative previste dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale e agli altri requisiti o standard volontariamente sottoscritti ed applicabili alla propria organizzazione, nonché ai requisiti contrattuali oggetto dei servizi svolti;
- Monitorare e adeguare l'offerta all'evoluzione della domanda in termini di qualità percepita e soddisfazione del cliente, all'interno di un approccio volto al miglioramento continuo.

Attraverso:

- Il completo rispetto della legislazione e dei regolamenti cogenti applicabili nonché dei requisiti contrattuali
- Adozione dei protocolli FAO "Codex Alimentarius" a garanzia dell'igiene e la sicurezza degli alimenti
- Coinvolgimento degli organi di controllo e di vigilanza nella definizione dei processi produttivi
- Un approccio gestionale basato sull'analisi, valutazione e gestione dei rischi e delle opportunità organizzative
- L'analisi del contesto in cui si svolge il servizio di refezione offerto e la determinazione dei fattori rilevanti interni ed esterni



POLITICA DI QUALITA', AMBIENTE, SICUREZZA ALIMENTARE

Allegato D

Ed. n° 04
del 02/08/2020
Pagina 2 di 2

- La promozione di disposizioni efficaci per comunicare con le parti interessate interne ed esterne e coinvolgerle per individuarne le aspettative rilevanti per Olympia
- Recepimento negli standard operativi di tutte le attività atte a migliorare i processi e la loro fideatezza
- Valorizzazione e coinvolgimento delle risorse umane ai fini del miglioramento dei processi aziendali e della diffusione di maggior consapevolezza del proprio ruolo all'interno dei processi aziendali
- Utilizzo di un sistema di produzione basato sul legume caldo freddo
- Il mantenimento di un sistema di gestione per la qualità e Sicurezza Alimentare secondo i modelli ISO 9001:2015 e ISO 22000:2018 documentati e implementati
- conformità alla **legislazione** e alla **regolamentazione ambientale**
- conformità alla **legislazione** e alla **regolamentazione sicurezza alimentare**
- controllo costante e conseguente **riduzione dell'impatto ambientale** delle attività (ottimizzazione nell'utilizzo delle risorse, scarichi idrici, scarichi in atmosfera, produzione di rifiuti...)
- adozione di procedure gestionali nell'azienda di ristorazione che offrano la maggiore **protezione dell'ambiente**
- pianificazione degli **obiettivi** di prestazione ambientale;
- progettazione ed esecuzione di **piani** per il raggiungimento degli obiettivi fissati, destinando allo scopo risorse adeguate e qualificate
- **valutazione** periodica dei risultati ottenuti
- comunicazione e diffusione degli obiettivi di **prestazione ambientale** e dei risultati alle funzioni interessate
- coinvolgimento dei **fornitori** al fine di promuovere la politica qualità e ambientale dell'azienda di ristorazione.

Per perseguire direttamente e fattivamente tali impegni, la Direzione di Olympia ha stabilito di attuare un Sistema di Gestione Integrato, rendendo disponibile pubblicamente questa politica, attraverso tutti i possibili canali comunicativi, verificandola periodicamente e mantenendola costantemente attiva e resa operante con la diffusione a tutto il personale dipendente e a tutte le persone che lavorano per conto di essa o parti interessate.

Gli obiettivi sono definiti aggiornati o riconfermati durante il Riesame della Direzione, così come la presente politica è riesaminata con la stessa frequenza per accertarne la continua idoneità.